



# Orzotto al pomodoro mantecato alla bufala con chips di zucchine fritte

40 minuti

7



Orzo perlato



Salsa di pomodoro



Scalognò



Brodo Granulare Vegetale



Mozzarella di Bufala campana Dop



Zucchina



Burro



Formaggio a pasta dura grattugiato



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?  
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe, Zucchero

## Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Orzo perlato <b>13</b>	1 pacchetto	1 pacchetto
Salsa di pomodoro	1 pacchetto	2 pacchetti
Scalognò	1 pezzo	2 pezzi
Brodo Granulare Vegetale <b>10</b>	2 pacchetti	4 pacchetti
Mozzarella di Bufala campana Dop** <b>7</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Zucchini**	1 pezzo	2 pezzi
Burro** <b>7</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Formaggio a pasta dura grattugiato** <b>7</b> <b>8</b>	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>508 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	2853 kJ/ 682 kcal	562 kJ/ 134 kcal
Grassi (g)	26 g	5 g
Grassi saturi (g)	16 g	3 g
Carboidrati (g)	80 g	16 g
Zuccheri (g)	15 g	3 g
Fibre (g)	12 g	2 g
Proteine (g)	27 g	5 g
Sale (g)	3 g	1 g

## Allergeni

**7)** Latte **8)** Uova **10)** Sedano **13)** Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

## Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti  
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito [hellofresh.it](http://hellofresh.it)



## Preparare gli ingredienti

**TIP: usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.**

- Portate a bollire una pentola con 1l d'**acqua** (per 2 persone) con il **brodo**. Assaggiare e aggiungete **sale** per regolare la sapidità, se necessario.
- Nel frattempo, sbucciate e tritate finemente lo **scalognò**.
- Tagliate la **zucchini** a rondelle molto sottili.
- Riducete la **mozzarella** a cubetti.
- Portate un'ampia padella antiaderente su fuoco medio con un filo d'**olio** e rosolate lo **scalognò** e un pizzico di **sale** per 1-2 minuti.



## Preparare le chips di zuccina

- Ricoprite d'**olio** il fondo di una padella e scaldatelo bene a fuoco medio.
- Friggete le **zucchine** per circa 4-5 minuti, finché saranno dorate.
- Scolatele con un mestolo forato, trasferitele in un piatto foderato con carta da cucina per eliminare l'olio in eccesso e conditele con un pizzico di **sale**.
- Versione con il forno: se non volete friggere, scaldate il forno a 200 °C. Condite uniformemente le zucchine con 1 cucchiaino d'olio, distribuitele su una teglia con carta da forno e cuocetele in forno caldo per circa 10 minuti, finché saranno dorate e croccanti, quindi salate a piacere.



## Cuocere l'orzotto

- Unite l'**orzo** nella padella e tostatelo a fuoco alto per 2 minuti, mescolando regolarmente.
- Abbassate la fiamma e aggiungete la **salsa di pomodoro**, 1 cucchiaino di **zucchero** e il **brodo** bollente, un mestolo alla volta, aggiungendo il successivo solo quando il precedente sarà evaporato, come fareste per un risotto: dovrete ottenere un orzotto vellutato e non asciutto, ma neppure troppo brodoso.
- Proseguite in questo modo per circa 23-25 minuti, mescolando di tanto in tanto.



## Mantecare l'orzotto

**TIP: per un orzotto più cremoso, lasciate il burro in frigo fino al momento dell'uso.**

- Assaggiare l'**orzotto** per verificare il grado di cottura e toglietelo dal fuoco.
- Unite il **burro**, il **formaggio grattugiato** e mescolate energicamente per mantecare.
- Aggiustate di **sale**, se necessario.



## Preparare la crema

- Trasferite nel frattempo la **mozzarella di bufala** in un bicchiere del mixer.
- Aggiungete un cucchiaino di **olio extravergine**, un pizzico di **sale**, **pepe** e frullate fino a ottenere una crema.
- Se necessario, aggiungete qualche cucchiaino di **brodo** per uniformare la consistenza.



## Disporre nei piatti

- Disponete l'**orzotto** nei piatti e guarnitelo con qualche goccia di crema di **mozzarella** e le chips di **zucchini**.
- Irrorate con un filo d'**olio** e condite con una macinata di **pepe**.

Buon Appetito!